

Pita sa sirom i krem sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **3 dl** mlake vode
- **1/2 kašice** sirceta
- so
- **1 kašika** ulja

Nadev:

- **3** jajeta
- **250 g** sitnog sira
- **150 g** krem sira
- so

Premaz:

- **2-3 kašike** krem sira
- **3-4 kašike** mleka

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Podeliti na dva dela i ostaviti sat vremena da odstoji. Testo razvuci oklagijom, nauljiti, a zatim rukama razvuci što je tanje moguće. Poprsaki sa malo ulja i rasporediti polovinu fila. Urolati i staviti u podmazan pleh. Isto uraditi i sa drugom polovinom testa. Peci oko 40 minuta na 220 stepeni.

Umutiti krem sir sa malo mleka i preliti preko pite. Vratiti još 5 minuta u vrelu rernu.

Savet